

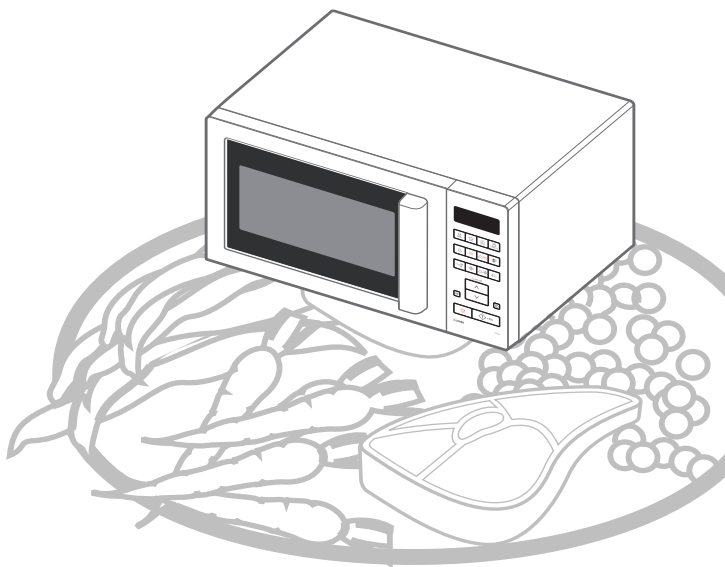
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

CE107V

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter.
Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká,
pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v
průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



Stručné a přehledné pokyny	2
Ovládací panel	2
Trouba	3
Příslušenství	3
Jak používat tuto příručku	4
Bezpečnostní opatření	4
Instalace mikrovlnné trouby	5
Nastavení času	6
Kontrola správného chodu trouby	6
Princip funkce mikrovlnné trouby	7
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží	7
Vaření/Ohřev	8
Výkonové stupně a nastavení doby	8
Zastavení vaření	9
Nastavení doby vaření	9
Použití funkce Automatické vaření	10
Použití funkce Automatický ohřev	11
Použití funkce Automatické rozmrazování	12
Používání funkce Kavárna	13
Vaření ve více fázích	14
Rychlý předehřev mikrovlnné trouby	14
Horkovzdušné vaření	15
Grilování	15
Volba příslušenství	16
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	16
Kombinace mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného režimu	17
Použití funkce Paměť vaření	18
Používání funkce Odstranění pachu	18
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	19
Zapnutí/vypnutí zvukového signálu	19
Pokyny pro výběr nádobí	20
Pokyny pro přípravu pokrmů	21
Čištění mikrovlnné trouby	29
Skladování a opravy mikrovlnné trouby	30
Technické údaje	30
Testovací pokrm	31



Stručné a přehledné pokyny

CZ

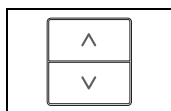
Chcete-li uvařit pokrm



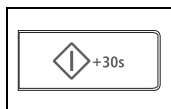
1. Vložte pokrm do trouby.
Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ().



2. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (), dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.



3. Zvolte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek () a ().



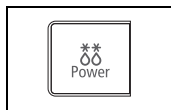
4. Stiskněte tlačítko **Start** ().
Výsledek: Začne vaření.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund

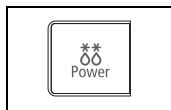


Ponechte pokrm v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.

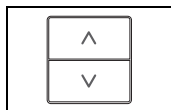
Chcete-li pokrm rozmrazit



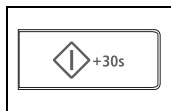
1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ().



2. Stisknutím tlačítka **Rozmrazování** () zvolte druh potraviny.

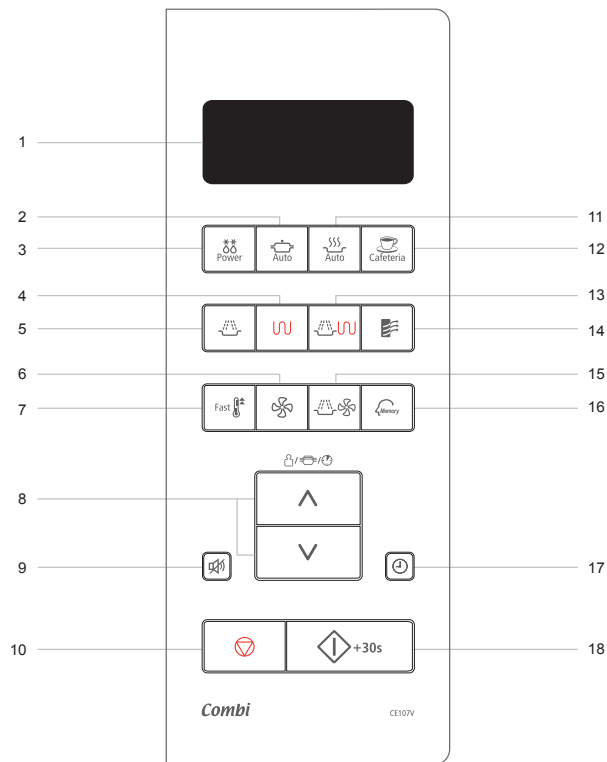


3. Zvolte požadovanou hmotnost stisknutím tlačítek () a ().

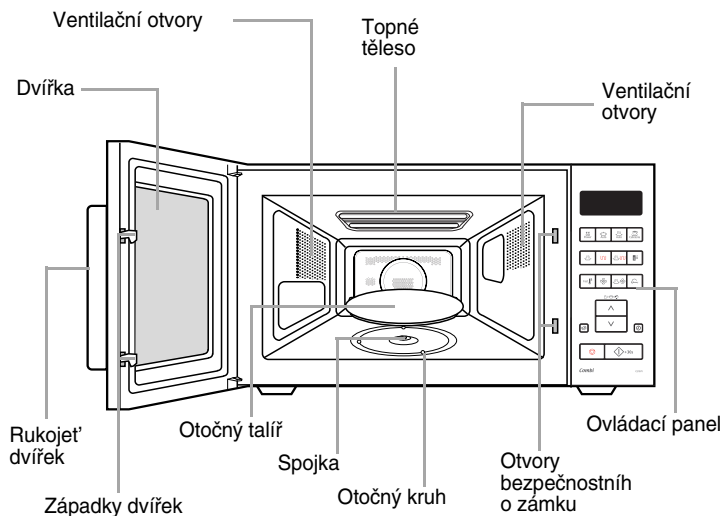


4. Stiskněte tlačítko **Start** ().
Výsledek: Začne rozmrazování.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

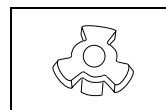
Ovládací panel



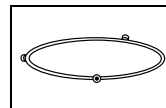
- | | |
|---|---|
| 1. Displej | 10. Tlačítko Zastavit/Zrušit |
| 2. Tlačítko funkce Automatické vaření | 11. Tlačítko funkce Automatický ohřev |
| 3. Tlačítko funkce Automatické rozmrazování | 12. Tlačítko funkce Kávárna |
| 4. Tlačítko Gril | 13. Tlačítko funkce Mikrovlnný ohřev + Gril |
| 5. Tlačítko funkce Mikrovlnný ohřev | 14. Tlačítko funkce Odstranění pachu |
| 6. Tlačítko funkce Horkovzdušný režim | 15. Tlačítko funkce Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim |
| 7. Tlačítko funkce rychlý Automatický předehřev | 16. Tlačítko Paměť |
| 8. Tlačítko Nahoru / Dolů (Hmotnost/porce/Čas) | 17. Tlačítko Nastavení hodin |
| 9. Tlačítko Zapnout/Vypnout zvukový signál | 18. Tlačítko Start / +30 Sekund |



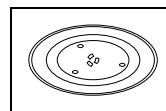
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



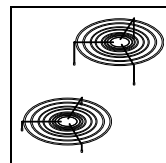
- 1. Spojka:** Spojku nasadíte na hřídel motoru na dně trouby.
Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



- 2. Otočný kruh:** Kruh vložte do středu trouby.
Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



- 3. Otočný talíř:** Otočný talíř nasadíte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



- 4. Kovový rošt (horní rošt, dolní rošt):** Pokládá se na otočný talíř.
Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.**

Jak používat tuto příručku

Děkujeme vám, že jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Příslušenství a nádoby
- Praktické rady pro přípravu pokrmů

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem tří základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- Vaření (mikrovlnný režim),
- rozmrazování,
- ohřívání dalších 30 sekund, pokud pokrm není dostatečně uvařený nebo vyžaduje další ohřívání.

Na konci příručky naleznete vyobrazení trouby. Ještě důležitější jsou vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

Ilustrace vysvětlují obsluhu krok za krokem a používají se v nich dva symboly.



Důležité upozornění



Poznámka

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGIE

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

- Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
- Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládějte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čistících prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
- Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
 - (1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
 - (2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
 - (3) těsnění dvířek a povrch těsnění.
- Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové nádoby, nádoby se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.
- Důvod:** Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.
- Menší množství pokrmu vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání. Při použití běžné doby se pokrm může přehřát a spálit.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný eruptivní var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte **VŽDY** nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, teplota se mezitím vyrovná.
Při ohřívání pokrmu v případě potřeby míchejte a **VŽDY** jej zamíchejte po ohřátí.
- Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
 - * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
 - * Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
 - * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a volte nádoby, které jsou nahoře širší než dole, abyste zamezili přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat. **NIKDY** neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- VŽDY** při vyjímání pokrmu z trouby používejte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nespálili.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- **NEDOTÝKEJTE SE** topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.
- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti horkých povrchů.

Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte.

- Při otvírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klopnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Tento zvuk je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30minutovém odstavení.

Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.

- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:

Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:

Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmut kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ:

Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:

Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

VAROVÁNÍ:

Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

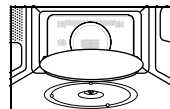
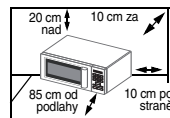
VAROVÁNÍ:

Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.



1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.
2. Vyměňte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.



Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.

Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.



Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Nastavení času

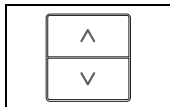
Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,
 - po výpadku napájení.
-  Nezapomeňte hodiny seřadit při přechodu na letní a zimní čas a zpět.



1. Chcete-li zobrazit čas ve... Stiskněte tlačítko ...

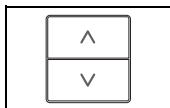
12hodinovém formátu jednou
24hodinovém formátu dvakrát



2. Stisknutím tlačítka () a () nastavíte hodiny.



3. Stiskněte tlačítko .



4. Stisknutím tlačítka () a () nastavíte minuty.



5. Po zobrazení správného časového údaje spusťte hodiny stisknutím tlačítka .
- Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

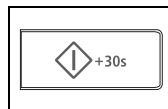
Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“ na straně 7.

-  Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojet' na pravé straně dvířek.

- Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Start** () a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start** () .

Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

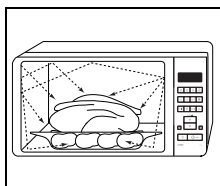
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívát pokrmy, aniž by změnilly tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- rozmrazování,
- ohřevu,
- vaření.

Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
 - množství a hustoty,
 - obsahu vody,
 - počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).



Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsanych v této příručce. Zajistíte tím:

- rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu,
- stejnou teplotu v celém pokrmu.

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

CZ

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsání řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

- ◆ Následující jevy jsou běžné a v pořádku.
 - Kondenzace uvnitř trouby
 - Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
 - Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
 - Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů
- ◆ Pokrm není vůbec uvařený.
 - Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start** ()?
 - Jsou dvířka zavřená?
 - Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí elektrického jističe?
- ◆ Pokrm je převařený nebo nedovařený.
 - Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
 - Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?
- ◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
 - Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
 - Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
 - Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?
- ◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
 - Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev.
 - * Řešení: Instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
 - Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
 - * Řešení: Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a opět ji zapojte. Seřídte čas.
- ◆ Zobrazila se zpráva „E - 24“.
 - Zpráva „E - 24“ se automaticky zobrazí před přehřátím mikrovlnné trouby. Pokud se zpráva „E - 24“ zobrazí, spusťte stisknutím tlačítka Zastavit/zrušit počáteční režim.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

 Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

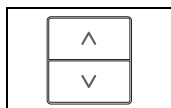


1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** () .

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
 (mikrovlnný režim)

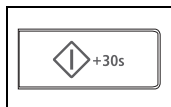


2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** () , dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Více informací naleznete v tabulce výkonových stupňů uvedené níže.



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a () .

Výsledek: Zobrazí se doba vaření.



4. Stiskněte tlačítko **Start** () .

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:

- ◆ Čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 Chcete-li zjistit aktuální intenzitu ohřevu, stiskněte jednou tlačítko **Mikrovlnný ohřev** () . Chcete-li změnit intenzitu ohřevu během vaření, stiskněte dvakrát nebo vícekrát tlačítko **Mikrovlnný ohřev** () , dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

Rychlý start:

 Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start** () a každým stisknutím přidat k době vaření 30 sekund. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte...	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit...	Pak...
Dočasně	Otevřete dvířka. <u>Výsledek:</u> Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka Start ().
Zcela	Stiskněte tlačítko Stop (). <u>Výsledek:</u> Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko Stop ().

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka + 30 s, každé stisknutí přidá 30 sekund.

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.
- Prodloužení zbývajících doby vaření



Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start** () o 30 sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **Start** () šestkrát.

CZ

Použití funkce Automatické vaření

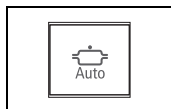
CZ

Funkce automatického vaření () zahrnuje pět předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek () a ().

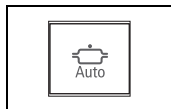


Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

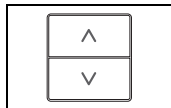
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



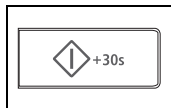
1. Stiskněte tlačítko **Automatické vaření** ().



2. Stisknutím tlačítka **Automatické vaření** () zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek () a ().



4. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.

Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu.

Program č. 5 pracuje s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Čerstvá Zelenina 	200–250 g 300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	2–3 min.	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou misku s víkem. Na 200–250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody, na 300–450 g přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody a na 500–750 g přidejte 60–75 ml (4–5 polévkových lžic) vody. Po skončení vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření.
2.	Oloupané brambory 	300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	3 min.	Brambory zvažte po oloupaní, omytí a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou misku s víkem. Na 300–450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce), na 500–750 g přidejte 60 ml vody (4 polévkové lžíce).
3.	Pečené ryby 	200–300 g (1 ryba) 400–500 g (1–2 ks) 600–700 g (2 ks)	3 min.	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na vysoký rošt. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte.
4.	Kuřecí kousky 	200–300 g (1 kus) 400–500 g (2 ks) 600–700 g (3 ks)	3 min.	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůží dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte.
5.	Hovězí nebo jehněčí pečeně 	900–1000 g 1200–1300 g 1400–1500 g	10–15 min.	Pečení potřete olejem a okořeňte (pouze pepřem, osolte až po upečení). Položte na nízký rošt, tučnou stranou dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Po pečení a během odstavení by mělo být maso zabalené v alobalu.

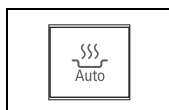
Použití funkce Automatický ohřev

Funkce automatického ohřívání () zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

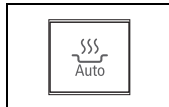
Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek () a ().

 Používejte pouze nádoby, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

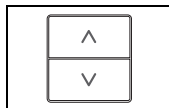
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



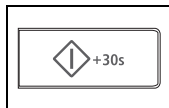
1. Stiskněte tlačítko **Automatický ohřev** ().



2. Stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** () zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek () a ().



4. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatický ohřev. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.

Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Hotový pokrm (chlazený) 	300–350 g 400–450 g 500–550 g	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2.	Polévka nebo omáčka (chlazená) 	200–250 ml 300–350 ml 400–450 ml 500–550 ml 600–650 ml 700–750 ml	2–3 min.	Nalijte do hluboké keramické misky nebo talíře a zakryjte plastovým poklopem. Po zaznění signálu polévku zamíchejte (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví). Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.
3.	Mražená pizza 	300–400 g 450–550 g 600–700 g	-	Mraženou pizzu (–18 °C) položte na nízký rošt. Dvě mražené pizzy lze umístit na vysoký a nízký rošt.
4.	Mražené večky 	100–150 g (2 ks) 200–250 g (4 ks) 300–350 g (6 ks) 400–450 g (8 ks)	3–5 min.	Naskládejte 2 až 6 mražených vek (–18 °C) do kruhu na nízký rošt. 8 mražených vek naskládejte rovnoměrně na oba rošty. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety.

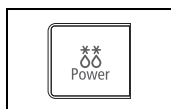
Použití funkce Automatické rozmrazování

CZ

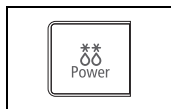
Funkce rozmrazování () umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

 Používejte pouze nádoby pro mikrovlnné trouby.

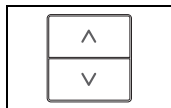
Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



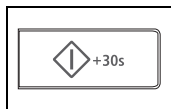
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ().



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



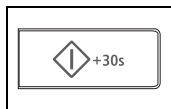
3. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek () a ().



4. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek:

- ◆ Rozmrazování začne.
- ◆ Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.



5. Dalším stisknutím tlačítka **Start** () rozmrazování dokončíte.

Výsledek: Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Rozmrazování“ na straně 25.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci **Rozmrazování**. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.

Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Maso 	200–2000 g	20–90 min.	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2.	Drůbež 	200–2000 g	20–90 min.	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3.	Ryby 	200–2000 g	20–80 min.	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.
4.	Chléb nebo koláč 	125–1000 g	10–60 min.	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.
5.	Ovoce 	100–600 g	5–20 min.	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

Používání funkce Kavárna

Pomocí funkce kavárna () se doba vaření nastaví automaticky.

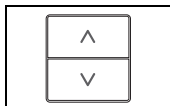
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



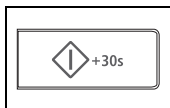
1. Stiskněte tlačítko **Kavárna** ().



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Kavárna** (). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek () a ().



4. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro ohřívání nápojů a rozmrazování a ohřívání mražených porcí koláčů. Obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení.

Program č. 1 používá pouze mikrovlnný režim. Program č. 2 používá kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Nápoje (Káva, mléko, čaj a voda) (pokojové teploty) 	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1–2 min	Nalijte tekutinu do keramických šálek a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 nebo 4 šálky postavte do kruhu. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šáleků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
2.	Mražený koláč 	200–300 g 400–500 g 600–700 g 800–900 g 1000–1100 g 1200–1300 g	5–25 min.	Mražené koláče položte do středu, porce koláče do středu na nízký rošt. Rošt postavte do středu otočného talíře. Díky horkovzdušnému ohřevu se koláč ohřeje a bude křupavý. Tento program je vhodný pro koláče (kulaté) a porce koláče, například pro ovocný koláč s drobenkou, drobenkový koláč nebo makový koláč. Není vhodný pro koláče s krémovou náplní ani pro koláč s čokoládovým zdobením.

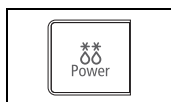
Vaření ve více fázích

Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích (Horkovzdušný režim, Mikrovlnný + Horkovzdušný režim a Rychlé přehřátí nelze při vaření ve více fázích použít). Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete např. kuře o hmotnosti 1,8 kg rozmrazit a uvařit ve třech fázích:

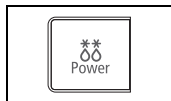
- rozmrazování,
- mikrovlnné vaření po dobu 30 minut,
- grilování po dobu 15 minut.



První fázi musí být rozmrazení. Kombinované vaření a grilování lze použít během zbývajících dvou fází jednou, mikrovlnný režim dvakrát (dvě různé úrovně výkonu).



1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ().



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ().



3. Podle potřeby nastavte hmotnost příslušným počtem stisknutí tlačítek () a () (v tomto příkladu je to 1800 g).



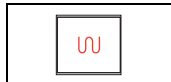
4. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ().



5. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** () (v tomto příkladu je to 450 W).



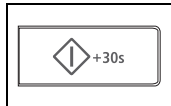
6. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a () (v příkladu 30 minut).



7. Stiskněte tlačítko **Gril** ().



8. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a () (v tomto příkladu je to 15 minut).



9. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek: Vaření se spustí:

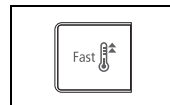
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Rychlý přehřev mikrovlnné trouby

Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu přehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu.

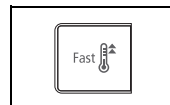
Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne.

Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.

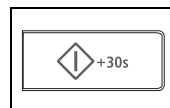


1. Stiskněte tlačítko **Rychlé přehřátí** ().

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
220 °C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rychlé přehřátí** () nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stiskněte tlačítko **Start** ().
Výsledek: Trouba se přehřeje na požadovanou teplotu.

- ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazen zvolený režim vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
Př.) Režim rychlého přehřátí na 200 °C



(zobrazeno 8 sekund)



(zobrazeno 2 sekundy)

- ◆ Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
- ◆ Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a přehřívání se vypne.



Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.



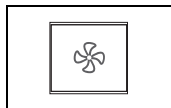
Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé přehřátí** ().

Horkovzdušné vaření

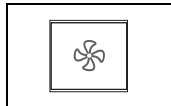
Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 220 °C v osmi přednastavených stupních. Maximální doba vaření je 60 minut.

- ☞ Přejete-li si troubu předehřát, získáte informace zde: strana 14.
- Když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.
 - Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

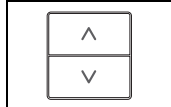
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je nasazen otočný talíř. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na nízký rošt na otočný talíř.



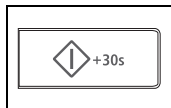
1. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** (☼).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
☼ (horkovzdušný režim)
220 °C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** (☼) nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
Výsledek: Vaření se spustí:
 - ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
Př.) 30 minut vaření při teplotě 200 °C



(zobrazeno 8 sekund)



(zobrazeno 2 sekundy)

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

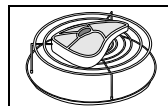


Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast ☼).

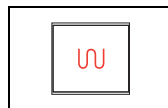
Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Když se dotýkáte nádoby uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

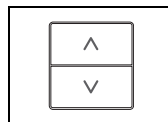


1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.

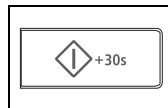


2. Stiskněte tlačítko **Gril** (☼).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
☼ (režim grilování)

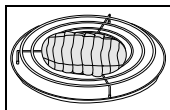
- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (∧) a (∨).
 - Maximální doba grilování je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
Výsledek: Začne grilování:
 - ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádoby, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), použijte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádoby nebo náčiní může troubu poškodit.



Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí zde: strana 20.

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.



VŽDY používejte pouze nádoby vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádoby je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

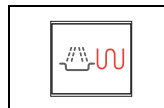
Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + gril** ().

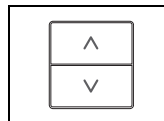
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)



2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + gril** (), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (300–600 W).

- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a ().

- Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek:

- ◆ Zahájí se kombinované vaření.
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného režimu

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

☞ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístíte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ().

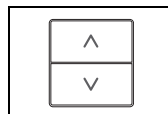
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

 (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a horkovzdušný režim)

600 W (výstupní výkon: Přepne se do následujícího teplotního režimu během 2 sekund)

220 °C (teplota)

2. Teplotu zvolte stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ().
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek () a ().
 - Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** (), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Stiskněte tlačítko **Start** ().

Výsledek:

- ◆ Zahájí se kombinované vaření.
- ◆ Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
- ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
Př.) 30 minut vaření při teplotě 200 °C



(zobrazeno 8 sekund)



(zobrazeno 2 sekundy)

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

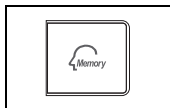


Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** ().

Použití funkce Paměť vaření

Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.

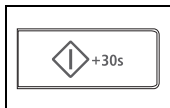
Uložení nastavení



1. Chcete-li naprogramovat... Stiskněte tlačítko  .

Nastavení	Jednou (zobrazuje se P)
Nové nastavení	Dvakrát (zobrazuje se P)

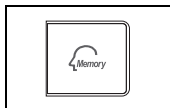
2. Nastavte program přípravy jako obvykle (MW, gril, MW+gril, horkovzduch, MW+horkovzduch)



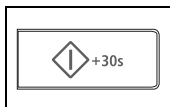
3. Stiskněte tlačítko **Start** ().
Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.

Použití nastavení

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře.



1. Stiskněte tlačítko  .



2. Stiskněte tlačítko **Start** ().
Výsledek: Pokrm se připravuje podle požadavku.

Používání funkce Odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



Stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (po vyčištění trouby). Čtyřikrát zazní zvukový signál.



Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.



Dobu **Odstraňování pachu** můžete nastavit pomocí tlačítka +30 s.

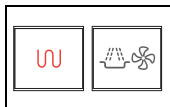


Maximální doba odstraňování pachu je 60 minut.

Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

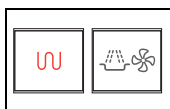
Troubu lze uzamknout kdykoli.



1. Stiskněte současně tlačítko **Gril** () a **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** () (přibližně na tři sekundy).

Výsledek:

- ◆ Trouba je uzamčena.
- ◆ Na displeji se zobrazí „L“.



2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte současně tlačítko **Gril** () a **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** () (přibližně na tři sekundy).

Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Zapnutí/vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli zapnout nebo vypnout.

CZ



1. Stiskněte tlačítka **Zapnout/vypnout zvukový signál** ().
Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.



2. Chcete-li znovu zapnout/vypnout zvukový signál, stiskněte znovu tlačítka **Zapnout/vypnout zvukový signál** ().
Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Pokyny pro výběr nádobí

CZ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Allobal	✓ X	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství allobalu nebo v případě, že je allobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékačí talíř	✓	Nepřehřívejte déle než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	X	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	X	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemají kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.

Kov

- Kovové nádobí X Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
- Uzávěry sáčků do mrazničky X

Papírové nádobí

- Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky ✓ Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
- Recyklovaný papír X Může způsobit vznik elektrického oblouku.

• Plastové nádobí

- Nádobí ✓ Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
- Potravinová fólie ✓ Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
- Sáčky do mrazničky ✓ X Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.

Voskový papír nebo papír odolný proti tukům

- ✓ Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučeno

✓ X : Provádějte opatrně

X : Nebezpečné

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potravin.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatni. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžici) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.

Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.

Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.

Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	10-11	5	Přidejte 1 000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžice) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Potravina	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnějte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	6-6½	3	Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžice) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžicí citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampiony	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5½-6	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívát při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce.

Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě.

Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: přibližně 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

CZ

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šálek a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické misce. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.
Sýrová fondue připravená k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Potravina	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1 200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	300 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 kusy 4 kusy	1-1½ 2½-3	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4-4½		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	7-9		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Jsou v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, pácky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:

600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéct (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na vysoký rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívajte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	2-3	1-2	Položte toastové plátky vedle sebe na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W + Gril	5-6	-	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou skleněnou pyrexovou nádobu. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na vysoký rošt, stranou řezu ke grilu.
Gratinované brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Vložte čerstvé suroviny do malé skleněné pyrexové misky. Položte misu na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Pečená jablka	2 jablka (asi 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou pyrexovou misku. Položte misku přímo na nízký rošt.
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + Gril	8-10	6-8	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Hovězí steaky (středně propečené)	400 g (2 ks)	Pouze gril	10-14	8-12	Potřete steaky olejem. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené ryby	400–500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavy vedle ocasů), na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.

Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádoby, plechy na pečení a pečicí papír – použít můžete každé nádoby, které byste použili v běžné horkovzdušné troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádoby uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření.

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu.

Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
PIZZA Mražená pizza (hotová)	300–400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Pizzu položte na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
TĚSTOVINY Mražené lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Položte mražené zapékané těstoviny na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
MASO Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečená)	1200–1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Pečení potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečení do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	1000–1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odležet.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
CHLĚB Čerstvé vky	6 kusy (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Položte vky do kruhu na nízký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 220 °C	8-10	-	Chlazené bagety položte na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2–3 minuty odstát.
BÁBOVKA Jablkový koláč (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na nízký rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.
Mini muffiny (čerstvé těsto)	12 × 30 g (350–400 g)	Pouze 220 °C	17-23	-	Naplňte čerstvé těsto rovnoměrně do papírových forem na muffiny. Položte formy na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.
Sušenky (čerstvé těsto)	200–250 g	Pouze 200 °C	15-20	-	Položte chlazené croissanty na pečicí papír na nízký rošt.
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Položte mražený koláč přímo na nízký rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové misky. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté ve skleněné pyrexové nádobě po dobu 3½ až 4½ minut při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové nádoby s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypejte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minut při výkonu 900 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g pokrájených mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čistěny, aby nedošlo k usazení částeczek potravin a tuků:

- **Vnitřní a vnější povrchy,**
- **dvířka s těsněním dvířek,**
- **otočný talíř a otočné kruhy.**



VŽDY zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.



Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částecčky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.



NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čisticíidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částecčky:

- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.



Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.



V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

Skladování a opravy mikrovlnné trouby

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik, zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

- ☞ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:
 - odpojte ji z elektrické zásuvky,
 - obraťte se na nejbližší poprodejní servis.
- ☒ Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.
 - **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IPM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung CE107V odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie - Maximální výkon 2700 W - Mikrovlnný režim 1400 W - Gril (topné těleso) 1250 W - Horkovzdušný režim (topné těleso) Max. 1850 W	
Příkon	100 W / 900 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š × H × V) - Vnější 517 × 460 × 310 mm - Vnitřní prostor trouby 358 × 327 × 231,5 mm	
Objem	28 litrů
Hmotnost Čistá	Přibližně 18,0 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Czech Republic



Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Testovací pokrm

Funkce	Č. testu IEC (Potravina)	Režim pečení	Doba pečení	Doporučení
Mikrovlnné rozmrazování	13.3 (Maso)	180 W nebo funkce Rozmrazování 1 (0,5 kg)	10–11 minut	Po uplynutí poloviny doby otočte. Nebo použijte funkci Rozmrazování 1 (0,5 kg).
Mikrovlnné pečení	12.3.1 (Pudink)	300 W	30–35 minut	Položte pyrexovou mísu na skleněný otočný talíř.
	12.3.2 (Piškotový moučník)	900 W	5–6 minut	Položte pyrexovou mísu o průměru 23 cm na otočný talíř.
	12.3.3 (Sekaná)	600 W	23–27 minut	Položte pyrexovou mísu na skleněný otočný talíř.
Kombinované mikrovlnné pečení	12.3.4 (Zapékané brambory)	450 W+200 °C	27–32 minut	Položte pyrexovou mísu o průměru 23 cm na nízký rošt.
	12.3.5 (Koláč)	Po použití funkce Rychlé předehřátí 180 °C 180 °C	38–43 minut	Položte pyrexovou mísu o průměru 23 cm na nízký rošt.
	12.3.6 (Kuře)	Po použití funkce Rychlé předehřátí 220 °C 450 W+220 °C	35–40 minut	Kuře umístěte prsíčky dolů na nízký rošt. Obrát'te jej po 20 minutách.

Poznámka

CZ



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk